

# Aperitifs

---

Prosecco (Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera).....	0,15 l	6,50 €
Sarti Spritz (Prosecco 0,2l mit Sarti Rosa & Orange).....	0,3 l	7,50 €
Aperol Spritz (Prosecco 0,2l mit Aperol & Orange).....	0,3 l	7,50 €
Hugo / Prosecco (Prosecco 0,2l mit Holundersirup & Limette).....	0,3 l	7,50 €
Limuncello Spritz (Prosecco 0,2l mit Limuncello & Limette).....	0,3 l	7,50 €
Aperitivo Rozato Spritz .....	0,3 l	7,50 €
Kir Prosecco mit Cassis.....	0,1 l	7,50 €
Martini Bianco mit Tonic Water.....	0,2 l	7,50 €
Martini Bianco / Rosso.....	0,15 l	6,50 €
Martini Bianco Extra Dry.....	0,15 l	6,50 €
Campari 0,4 cl - Soda / Orange.....	0,2 l	7,50 €
Bacardi 0,4 cl - Coca Cola.....	0,2 l	8,00 €
Gin 0,4 cl -Tonic.....	0,2 l	8,00 €
Ricard 0,4 cl - Wasser.....	0,2 l	6,00 €
Sherry Cream / Medium / Dry.....	5 cl	5,50 €
Porto SANDEMAN.....	5 cl	5,50 €
Prosecco Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera.....	0,75 l	31,50 €
Moët & Chandon Brut.....	0,375 cl	45,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin.....	0,375 cl	47,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin.....	0,75 cl	90,00 €
Champagne Pommery.....	0,75 cl	78,00 €
Champagne Laurent-Perrier.....	0,75 cl	82,50 €
Champagne Laurent-Perrier.....	0,375 cl	42,50 €

# *Kalte Vorspeisen / Cold appetizers*

---

## *Bruschetta 9,50 €*

Bruschetta-Tomaten, Knoblauch und Basilikum auf geröstetem Brot  
Bruschetta-tomatoes, garlic and basil on roasted bread

## *Carpaccio di carne 16,20 €*

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Parmesan, Zitronen-Olivenöl Marinade  
Beef carpaccio with rucola, parmesan and lemon olive oil marinade

## *Vitello tonnato 17,30 €*

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce

## *Thunfisch-carpaccio 19,50 €*

Tuna Carpaccio  
Carpaccio de thon

## *Oktopus-Carpaccio 19,60 €*

Octopuscarpaccio  
Carpaccio di polpo

## *Burrata 16,50 €*

Auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Pesto  
on tomato carpaccio with basil pesto

## *Parmaschinken 13,50 €*

Mit Honigmelone und Parmesan-Käse in dünne Scheiben geschnitten  
Thinly sliced Parma ham with honeydew melon and Parmesan cheese

---

## *Antipasti 2 personen 25,20 €*

*Antipasti misti 2 Personen-Mixed appetizer plate*

---

*“Roumégous“ Austern Nr. 2 / Oysters 1.St. 4,90 €*

*Brot und Dip / Bread and dip 4,50 €*

## *Warme Vorspeisen / Warm appetizers*

---

*Tomatensuppe 8,40 €*  
tomato soup

*Gambas 16,80 €*  
Gebraten mit Knoblauch und Olivenöl – scharf  
Gambas fried with garlic and olive oil - spicy

*Frittierte Sardellen 13,20 €*  
Auf Rucola serviert mit Zitrone, Balsamico-Olivenölsauce  
Fried anchovies on rocket salad and balsamico-olive oil sauce

*Gratinierter Honig-Ziegenkäse 13,90 €*  
Dazu Salat und Honig-Sherrysauce  
Baked goat cheese on salad with honey-sherry sauce

*Gegrilltes Gemüse 16,50 €*  
Mit Parmesankäse  
Grilled Vegetables - With parmesan cheese

## *Salat / Salad*

---

*Gemischter Salat alla Season 7,60 €*  
Mixed season salad served with balsamico - olive oil or arugula-dressing

*Salatteller mit gebratenem Fisch 21,60 €*  
Salad plate with fried fish served with balsamico - olive oil

*Salatteller mit Hähnchenbrust 15,60 €*  
Salad plate with chicken breast with balsamico-olive oil or arugula - herb dressing

# *Pasta*

---

## *Spaghetti A.O.P. 14,90 €*

aglio, olio e peperoncino  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni  
Spaghetti with garlic, olive oil and hot chilli

## *Spaghetti Gambas 20,70 €*

Spaghetti mit Gambas, Kirsch -Tomaten und Rucola  
Spaghetti with gambas cherry tomatoes and rocket

## *Tortellini 17,90 €*

Tortellini, Ricotta-Spinatfüllung mit Gorgonzolasoße  
Tortellini, ricotta and spinach filling with gorgonzola sauce

## *Spaghetti Carbonara 19,90 €*

Mit Speck, Parmesan Käse, Eier und Pfeffer  
with bacon, parmesan cheese, eggs and pepper

## *Fettuccine al Salmone 21,80 €*

Fettuccine mit Lachs in Sahnesauce  
Fettuccine with salmon in cream sauce

## *Penne all' Arrabbiata 14,90 €*

mit einer würzigen Tomaten-Knoblauch-Sauce  
with a spicy tomato garlic sauce

## *Fettuccine con Manzo 21,80 €*

mit Rinderfiletstreifen, Rucola, Knoblauch, Cherrytomaten  
with beef fillet strips, rocket, garlic, cherry tomatoes

## *Linguine Frutti di Mare 22,90 €*

Liguine mit Meeresfrüchte  
Linguine with seafood

## *Penne all' Arrabbiata con Burrata 19,90 €*

mit einer würzigen Tomaten-Knoblauch-Sauce  
with a spicy tomato garlic sauce

# *Fleisch / Meat*

---

## *Rinderfilet 34,40 €*

BLACK ANGUS / Rohgewicht 250 GR. sehr mager-zart  
Tenderloin Very lean-tender

## *Rumpsteak 29,90 €*

BLACK ANGUS / Rohgewicht 300 GR. mit dünnem Fettrand - mit Biss - würzig  
Rump steak with a thin layer of fat - with bite - spicy

## *Entrecôte 27,50 €*

BLACK ANGUS / Rohgewicht 300 GR. Ribeye - mit Fettauge - besonders saftig - zart - würzig  
Ribeye - with an eye of fat - particularly juicy - tender - spicy

## *Lammfilet 26,50 €*

LAMMFILET NEUSEELAND Rohgewicht 250 GR. sehr zarte Filets  
LAMB FILLET NEW ZEALAND 250 GR. very tender fillets

### *Beilagen*

Gemischte Blattsalate 5,80  
Saisonales Gemüse 5,90  
Speckbohnen 6,90  
Steakhouse Pommes 5,50  
Süßkartoffeln Pommes 6,90  
Rosmarinkartoffeln 4,50  
Getrüffeltes Kartoffelpüree 6,90

### *Sauce*

Rotwein-Pfeffer-Sauce 3,50  
Würzbutter 1,50  
Trüffelbutter 2,90  
Pommery-Senf-Sauce 3,50  
Sauce béarnaise 3,50  
Gorgonzola sauce 5,50

### *Side dishes*

Mixed leaf salads 5.80  
Seasonal vegetables 5.90  
beans with bacon 6,90  
Steakhouse fries 5.50  
Sweet potato fries 6.90  
Rosemary potatoes 4.50  
Truffled mashed potatoes 6.90

### *Sauce*

Red wine - pepper sauce 3.50  
Seasoned butter 1.50  
Truffle butter 2.90  
Pommery mustard sauce 3.50  
Bearnaise sauce 3.50  
Gorgonzola sauce 5,50

## *Lammcarrée 39,50 €*

LAMMCARRÉE NEUSEELAND Rohgewicht 300 GR. Kräuterkruste / Getrüffeltes Kartoffelpüree / Speckbohnen  
Auf Wunsch tranchieren

LAMB CARRÉE NEW ZEALAND gross weight 300 GR. Herb Crust / Truffled Mashed Potatoes / Bacon Beans  
Sliced on request

## *Kalbsleber 22,90 €*

Kalbsleber - Salbeibutter / Getrüffeltes Kartoffelpüree / Zwiebeln  
Veal Liver - Sage Butter / Truffled Mashed Potatoes / Onion

# *Fisch | Fish*

---

## *Fischteller 36,40 €*

Verschiedene fischfilet: Doradenfilet, Zanderfilet, Lachsfilet, Garnelen, Tintenfisch  
mit Knoblauch-Kräutersauce, dazu Zitrone saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
different fish fillet: sea bream fillet, pikeperch fillet, salmon fillet, shrimp, squid  
with garlic and herb sauce, with seasonal vegetables and rosemary potatoes

## *Steinbeisserfilet 38,50 €*

dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Wolffish, seasonal vegetables and rosemary potatoes

## *Zanderfilet-Pommery-Senfsauce 26,50 €*

dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Pikeperch fillet with pommery mustard sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

## *Lachsfilet 26,50 €*

dazu saisonales Gemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln  
Salmon fillet with seasonal vegetables, lemon and rosemary potatoes

## *Calamari/Tintenfische 23,50 €*

mit Knoblauch-Kräutersauce, dazu saisonales Gemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln  
Squid with garlic herb sauce, plus seasonal vegetables, lemon and rosemary potatoes

## *Seezunge - Wildfang 44,50 €*

serviert mit Zitrone, Knoblauch-Kräutersauce, saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Sole - wild caught Served with lemon, garlic herb sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

## *Jumbo garnelen - Wildfang 44,50 €*

serviert mit Zitrone, Knoblauch-Kräutersauce, saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Jumbo shrimp Served with lemon garlic herb sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

## Cognac und Brandy

---

Vecchia Romagna	2 cl	3,50€
Remy Martin	2 cl	4,70€
Armagnac	2 cl	4,70€
Veterano	2 cl	4,20€
Hennessy	2 cl	4,50€
Calvados V.S.O.P.	2 cl	4,50€

## Whisky

---

Lagavulin	4 cl	12,30€
Dimple	4 cl	7,30€
Bib & Tucker	4 cl	12,30€
Black Label	4 cl	8,80€
Jack daniel's	4 cl	7,50€
Jim beam	4 cl	7,50€
Chivas Regal 12 years	4 cl	7,50€
J & B	4 cl	6,80€
Ballanitines	4 cl	8,30€
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	9,00€

## Rum

---

Don Papa Rum	4 cl	12,00€
Don Papa Baroko	4 cl	12,00€

## Grappa

---

Marcati Riserva	2 cl	4,50€
Grappa Poli	2 cl	6,50€
Nonino Chardonnay Grappa	2 cl	6,50€
Nonino Moscato Grappa	2 cl	6,50€
Amarone GL Grappa	2 cl	10,50€
Sibona Barolo Grappa	2 cl	6,50€
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	6,50€
Romano Levi Barbaresco	2 cl	20,50€
Romano Levi Moscato	2 cl	20,50€
Romano Levi Barolo	2 cl	20,50€
Grappa Pisoni	2 cl	6,50€
Grappa Bonello Amarone	2 cl	9,00€

## Kräuterliköre

---

Ramazotti	2 cl	3,50€
Averna	2 cl	3,50€
Fernet Branca	2 cl	3,50€
Fernet Branka	4 cl	6,50€
Cynar	2 cl	3,50€
Jägermeister	2 cl	3,00€
Kabänes	2 cl	3,00€

## Aquavit

---

Linie Aquavit	2 cl	3,00€
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00€
Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,00€

## Spirituosen

---

Ouzo	2 cl	3,50€
Sambuca	2 cl	3,50€
Wodka Smirnoff	2 cl	3,50€
Doppel wacholder	2 cl	2,00€
Korn	2 cl	2,00€
Schladerer Williams-Birne	2 cl	4,00€
Schladerer Kirschwasser	2 cl	4,00€
Schladerer Himbeergeist	2 cl	4,00€
Schladerer Obstwasser	2 cl	4,00€

## Liköre

---

Grand Marnier	4 cl	4,30€
Cointreau	4 cl	5,00€
Amaretto Disaranno	4 cl	6,00€
Baileys	4 cl	5,50€
Limoncello	2 cl	3,00€

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

1 = konserviert mit Benzoesäure

2 = konserviert mit Sorbinsäure

3 = mit Farbstoff

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Süsstoff Aspartam enthält: Phenylalanin,

Brennwert für 100 ml = 1 kJ (0,3 kcal)